

P D R S E S T U N F Ê T E

BULLE - *BUBBLE*

2013 **Dom Pérignon**

BLANC - *WHITE*

2022 **Sancerre** ~ Sauvage ~ PDSCQL JOLIVET

BLANC - *WHITE*

2020 **Puligny-Montrachet** ~ Cuvée de Maizière
VIGNE DE L'HOSPITAL DE DIJON

ROUGE - *RED*

2021 **Vougeot 1^{er} cru** ~ Les Cras ~ DOMDINE BERTOGND

ROUGE - *RED*

2016 **Puisseguin-Saint-Emilion** ~ Baron
CHÂTEAU DES LOURETS

DESSERT

2011 **Sauternes-Barsac 1^{er} Grand Cru Classé**
CHÂTEAU COUTET

— 6 PLATS - *DISHES*

CHAMPAGNE, CINQ VINS, EAU MINÉRIELE, CAFÉ & MIGNONDISSES
CHAMPAGNE, FIVE WINES, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale rafraîchie de haricots cocos et truffe

Chilled coco bean and truffle royale

Saumon mariné à l'aneth, raifort et radis croquant

Salmon marinated with dill, horseradish and crunchy radish

Cookpot de sarrasin, courge, romarin et raisin muscat

Cookpot of buckwheat, gourd, rosemary and muscat grape

**Homard bleu de nos côtes au naturel,
betterave, cassis et oxalis pourpre**

*Blue lobster in its natural way,
beetroot, blackcurrant and purple oxalis*

**Longe de veau au sautoir, carottes multicolores,
jus d'un marengo**

Seared loin of veal, rainbow carrots, marengo jus

Composition figues légèrement fumée, pollen et glace au miel

Lightly-smoked fig composition, pollen and honey ice cream

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS - *MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS*